nieuws

Nieuwe vleesvervanger bootst vleesstructuur beter na

nieuws

In Nederland werd een vleesvervanger ontwikkeld die qua vezelstructuur in de buurt komt van gewoon vlees en niet meer lijkt op hamburgers en worst.

14 SEPTEMBER 2010 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:12

Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek
culinair

In Nederland heeft het Wageningse Food and Biobased Research (FBR) samen met het innovatiebedrijf TOP een nieuwe generatie vleesvervangers ontwikkeld die qua vezelstructuur in de buurt komt van gewoon vlees. De huidige vleesvervangers hebben nog een vezelstructuur die lijkt op die in hamburgers en worst. Een volgende stap is de eiwitten winnen uit peulvruchten of insecten in plaats van minder duurzame soja. De onderzoekers hebben eiwitrijk en plantaardig meel blootgesteld aan een hoge temperatuur en druk en op die manier een eindproduct bekomen dat qua vezellengte aanleunt bij de vezelstructuur in kip en varkensvlees. “Voedingsmiddelenspecialisten weten al jaren dat een vleesvervanger voor de consument net zulke lange vezels als gewoon vlees moet hebben”, zegt projectleider Jeroen Knol van FBR.
“De groep consumenten die bewust een paar dagen per week geen vlees meer eet, vormt een gestaag groeiend marktsegment”, aldus Knol. “Die groep stelt vleesvervangers op prijs die lijken op vlees, weten we uit diverse studies. Het moet smaken als vlees en je moet er net in kunnen bijten zoals in een stukje kip.”
Het nieuwe kunstvlees zal niet direct in ieders pan liggen, verwacht Knol, “maar er valt niet aan te ontkomen.” Op langere termijn gaan vleesvervangers volgens Knol een flink marktaandeel veroveren. “Als een consument nu voor de winkelrekken staat en kijkt naar de prijzen van vleesvervangers, dan is de prikkel om iets anders dan vlees te kopen nog klein.” Met een verdubbeling van de vleesconsumptie in 2050 in het

verschiet, verwacht Knol dat al voor die tijd de vleesprijzen gaan stijgen en de interesse voor vleesalternatieven zal toenemen.
De onderzoekers gebruiken nu nog eiwitten uit soja, maar gaan in een volgende stap trachten om eiwitten uit Europese peulvruchten zoals erwten en lupine te gebruiken of reststromen van de biobased economy. Nog verder in de toekomst ligt de mogelijkheid dat insecten eiwit gaan leveren voor vleesvervangers. FBR onderzoekt nu of meelwormeiwitten zich daartoe lenen. “Dat onderzoek zit nog in het eerste stadium. Ook zijn in de EU levensmiddelen op insectenbasis nog niet goedgekeurd. Bovendien moet de consument nog wennen aan het idee dat hij meelwormen eet”, besluit Knol.

Bron: Kennis-Online Wageningen UR-onderzoek

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy